

# Hähnchen-Spieße Texas

Grill-Gerichte » Hähnchen

## Zutaten (4 Personen)

- » 500g Hähnchenbrustfilet(s)
- » 8 kl. Champignons
- » 4 Zwiebel(n)
- » 8 Stk eingelegte Peperoni

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Champignons putzen, Zwiebeln schälen und halbieren. Peperoni abtropfen lassen.

2. Hähnchenbrustfilets in etwa 2 cm große Würfel teilen, die Marinade aufheben. Fleisch abwechselnd mit Peperoni, Champignons und Zwiebeln auf die Spieße stecken.

3. Hähnchenspieße auf Alu-Grillschalen legen, mit Marinade beträufeln und unter Wenden grillen.

TIPP: Eine 500g Packung WIESENHOF Mariniertes Geflügel "Texas" verwenden.

angelegt am: 25.02.2006

Rezept-Nr: 1980

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke